



## Patrice Chapon Rêveur en chocolat(s)



*Parce que le plaisir est variété...*



Il a le regard clair comme ses idées. Une imagination fourmillante, dédiée au bon et au beau. Le chocolat ? C'est depuis 1986 son élément, à l'exemple de l'eau pour un nageur. Pas un jour où il ne lui rende hommage, depuis cette époque où, jeune, il le travaillait comme un secret dans sa chambre, puis dans la cave de son père.

Avant, Patrice Chapon confectionnait les glaces et les sorbets pour Buckingham Palace. Parce qu'il aime, d'abord et avant tout, transformer le monde en gourmandise.

Glace voluptueuse, soyeuse crème parfumée aux épices, telle l'opulente vanille ou la cannelle canaille — ou sorbet aérien, métamorphose tout en grâce du fruit de saison... Rien ne lui résiste, tout l'enchanté. Avec pour horizon : le plaisir.

Son maître-mot, c'est l'enfance. Nulle surprise s'il a gardé pour image (comme un espiègle fil d'Ariane) trois gamins tenant fièrement des boîtes de cacao Chapon.

Pour rester fidèle à l'enfant qu'il fut, il a choisi de travailler sur ses terres : celles de la gourmandise. Territoire inépuisable, qui le mène aux quatre coins du monde — de la luxuriance des forêts brésiliennes, aux plantations Millot du Sambirano à Madagascar, où les cacaoyers disputent la beauté au jasmin et à la tubéreuse.

Depuis 2012, Patrice Chapon réalise le rêve de tout chocolatier en élaborant son propre chocolat grâce à **La Fabrique de Cacao**. Après plusieurs années de recherches pour réunir les machines nécessaires à la transformation du cacao et deux ans de restauration minutieuse, le *Torréfacteur*, le *Cacao tarare* et *La Conche* sont fins prêts à transformer les fèves de cacao en un chocolat de très grande qualité. Une production moderne, avec des outils anciens, pour une complète maîtrise de la fabrication.

Ainsi, de la fève de cacao jusqu'au bonbon de chocolat, il maîtrise toutes les étapes de la confection de ses créations, pour un chocolat unique !

## *La Fabrique de Cacao*

### *Un chocolat qui reflète sa personnalité*

L'installation de La Fabrique de Cacao permet à Patrice Chapon de confectionner ses chocolats avec une recette qui lui est intimement liée. En effet, à chaque étape, il ajuste avec son équipe le temps de préparation et le dosage, selon la qualité de la fève, son origine et des critères propres au chocolatier pour arriver à la perfection. Tel un chef cuisinier réinterprétant une recette avec sa touche personnelle, Patrice Chapon modèle chaque cépage de cacao selon ses envies et ses inspirations.

En produisant son propre chocolat, Patrice Chapon lui confère ainsi une identité unique, qui le distingue des autres artisans chocolatiers.



### *Une exigence lors de la sélection des fèves, pour un élixir de très haute qualité*

Patrice Chapon tient à sélectionner personnellement les origines des fèves qu'il utilise. Maîtrisant parfaitement les différentes variétés de cacao, il privilégie l'approvisionnement directement auprès des producteurs, lui garantissant ainsi une plus grande légitimité et une certification sur l'origine de ses fèves.

Durant ses nombreux voyages, il a rencontré des producteurs du Venezuela, de Madagascar, du Pérou et du Mexique, d'où proviennent aujourd'hui ses fèves. Son objectif étant de trouver chez ces planteurs des variétés qu'ils ne soupçonnent pas eux même au sein de leur récolte, mélangeant pêle-mêle les bonnes et les autres. Patrice Chapon se trouve parfois le révélateur de trésor caché et prêt à payer plus cher un produit rare.

Un engagement et une curiosité qui ne manqueront pas de l'emmenner découvrir de nouvelles plantations et les différents cépages autour du globe. De passionnants voyages qui promettent de belles découvertes!



## La transformation d'une fève chez Patrice Chapon

Perfectionniste, Patrice Chapon s'est attaché à restaurer des machines du siècle dernier, souhaitant fabriquer son chocolat de manière traditionnelle, en adéquation avec sa conception du chocolat idéal.



Tout commence lors de la réception des fèves. Livrées dans un sac en toile de jute, elles vont tout d'abord être manipulées par le maître torrificateur qui évalue leur état par des tests d'humidité et de fermentation.

Lorsqu'au moins 75% de la sélection atteint le degré de tri exigé, les fèves sont alors insérées dans le *Torréfacteur*. Différents tests sont mis en place afin d'évaluer le temps et la température de torrification, adaptés à l'origine de chaque fève. Une étape très importante, car c'est à la fin de la torrification que le chocolatier décide du pourcentage de sucre qu'il donne ensuite à son chocolat.

Une fois refroidies, les fèves sont placées dans le *Cacao tarare* pour être concassées. Elles sont broyées, pour les débarrasser de leur peau, puis triées par taille. C'est durant cette étape que le germe de la fève est retiré par aspiration.

Au sortir du *Cacao tarare*, la fève est devenue du grué. Il va être déposé dans *La Conche* pour être broyé et chauffé par friction, entre 40° et 70 °C. Une autre étape importante pour Patrice Chapon est le contrôle de l'acidité. Un extracteur ventilateur aspire l'excédent d'acidité du chocolat broyé. Tout l'art du maître est de mesurer l'extraction de celle-ci afin d'en garder le strict nécessaire à l'arôme final. Le cacao passe alors de l'état solide à l'état liquide, tout en étant goûté à plusieurs reprises pour affiner la durée et la température du conchage. L'objectif étant d'obtenir le parfait équilibre acidité /amertume.

Au début du conchage, le chocolatier ajoute la quantité de sucre en poudre nécessaire. Maintenu à une température de 45°C, la concheuse opère pendant une durée variant de 12 à 24h, jusqu'à obtention du chocolat souhaité par Patrice Chapon : un chocolat noir puissant, fondant sous la langue et le craquant d'un cacao pur comme il était dégusté auparavant.

Le chocolat obtenu, à teneur en cacao variant de 74 à 76%, est enfin prêt à être utilisé pour réaliser des enrobages, des tablettes croquantes, des ganaches parfumées ou de fondants pralinés !





## *Éloge de l'enthousiasme*

Patrice Chapon est un enthousiaste, bien plus qu'un passionné — mot dans lequel il ne s'est jamais reconnu. Ainsi conçoit-il sa réflexion sur les tablettes de chocolat : « J'aime par-dessus tout travailler le chocolat, et me méfie du mot passion. Le chocolat occupe une place de choix dans le paysage gourmand. La tablette incarne le rêve de transporter son désir avec soi, dont le carré est le fragment. Avec cette tablette, je cherche bien plus à nourrir les souvenirs d'enfance que les appétits... ». Fêru d'idées qui emballent, il aime consacrer du temps à la présentation de ses chocolats, convaincu que la qualité mérite écriin à sa mesure. Sans jamais basculer dans la pure décoration, travaillant plutôt au dialogue du produit et des matières.

Dans son atelier de Chelles en Seine-et-Marne — à juste vingt kilomètres de la Tour Eiffel — il peut passer des semaines à rechercher l'emballage juste, en harmonie avec ses créations sucrées. Là ce sera une gravure bistre d'une artiste découverte près du Louvre, délicieusement « nostalgisante », là le modèle blanc perce-neige d'une ancienne boîte à dragées, ici, un coffret musical aux saynètes découpées dans du carton. Brassage des inspirations, quête quasi amoureuse des motifs pour approcher la forme retenue.



Comme pour ses collections de tablettes de chocolat, où il a chiné des gravures du XVII<sup>e</sup> siècle pour construire, inventer ou rêver le décor de chaque cru de cacao. Parce qu'il désire « raconter une histoire à travers son chocolat ». Pari réussi, où le gourmand retrouve la part d'imaginaire, qui accompagne la joie de la dégustation.

## *Bar à Mousses aux chocolats ou le rêve portatif d'un gourmand*



De l'enfant, il a gardé aussi le côté joueur. Et frondeur. Loin de s'endormir sur ses basiques, Patrice Chapon a besoin de se renouveler, de tenter de nouvelles alliances, tant pour répondre à la curiosité de sa clientèle, que pour étendre les territoires du bon. Dôme de praliné au sel fumé, ganache cassis – violette ou encore praliné aux baies roses... ponctuent son itinéraire hédoniste en égayant la diversité gourmande.

Trait d'union entre ses talents de glacier et son amour du chocolat, voici le Bar à Mousses aux chocolats, qu'il mit au point pour le Salon du Chocolat. L'adulte renoue avec la joie de la vitrine réfrigérée, où les mots hésitent pour désigner le voluptueux élu. Il ne s'agit pas là de choisir entre vanille, fraise, chocolat, pistache, citron ou praliné mais entre cinq origines de chocolat : Pérou, Équateur, Madagascar ou Venezuela et Equagha (mélange Équateur et Ghana). Un bar où l'on retrouve un rêve d'enfant : déambuler en compagnie de sa gourmandise, petite cuillère en bouche.

## *Des distinctions qui couronnent le savoir-faire de Patrice Chapon*

La profession et le public ont récompensé le chocolatier à plusieurs titres : lors de concours organisés par le Grand Prix de la Mairie de Paris ou à l'occasion du Salon du Chocolat, auquel il participe depuis 20 ans.

Les organisateurs renouvellent chaque année leur totale confiance en lui demandant de participer à la création de robes, parfois sans l'aide de couturiers, pour l'organisation du fameux défilé annuel.

### Les distinctions botaniques:

- 1er aux Awards du Salon du Chocolat en 2007 avec le Praliné aux baies roses
- Awards de la meilleure Tablette Perou Gran Nativo en 2017
- 14 récompenses décernées au Salon Intersuc
- 2 fois 1<sup>er</sup> aux Awards du Salon du Chocolat en 2003 avec le Dôme Praliné au sel fumé et la Ganache au Café d'origine
- Grand Prix du Chocolat de la Mairie de Paris en 2003 pour le Dôme Praliné au sel fumé et la Ganache au Café d'origine.
- Elu parmi les 12 meilleurs chocolatiers à Paris par le « club des croqueurs de chocolats »
- Médaille de bronze 2018 aux « French international Cocoa Award » pour la tablette Blanc Tonka/vanille/réglisse et le praliné « le Canela »



### *Chocolat Chapon, en quelques chiffres*

- l'entreprise Chocolat Chapon fut créée en 1986
- une équipe de 17 personnes travaille quotidiennement à ses cotés
- un réseau de 4 boutiques en région parisienne et une boutique au sein de la fabrique
- il faut entre 14h et 45h pour transformer la fève en tablette
- l'atelier Chocolat Chapon produit en moyenne 350 kg de chocolat par jour
- plus de 400 références de chocolats sont proposées au moment de Noël
- 1000 moules anciens en étain sont utilisés pour réaliser les sujets de Pâques

## Quelques réalisations signées Chocolat Chapon

### Les chocolats et créations

#### Dôme praliné au sel fumé

Célèbre création de Patrice Chapon, un sublime praliné amandes, noisettes, pistache, nougatine et sel de Guérande, enrobé de chocolat noir ou blanc.



#### Agates

Billes de chocolat gourmandes vernissées, fourrées au praliné, à admirer et à savourer. Pour régaler les yeux et les papilles !



#### Les Oursons - Oursons Révérence et collection Choc' Teddy

Pour les petits et les grands gourmands, Patrice Chapon a créé deux collections d'Oursons en chocolat blanc fourrés au praliné. Irresistibles avec leurs pattes rondes et leurs délicats décors.

#### Tablette Rio Caribe Venezuela 100% cacao

Cette tablette révèle de puissants arômes de tourbe et de jasmin, dans une amertume et une acidité juste présentes mais puissantes. Du concentré de fève pour les puristes amateurs de sensations fortes !



#### Crème de praliné au sel fumé et pistache

Une pâte à tartiner originale, délicieusement parfumé à la pistache, avec une note de sel.

#### Craquantes

Une coque de nougatine croustillante qui renferme un praliné au beurre salé.



#### Canéla

Praliné Gianduja. Enrobage Noir.



## *Des présentations comme de véritables écrins*

### Coffrets Opale

Ces écrins carrés aux multiples facettes se superposent selon les envies et forment un somptueux coffret cadeau, noué d'un ruban multicolore.



### Coffret Gouter en vol

Pour Noël 2017, Patrice Chapon nous fait encore voyager grâce à ce fourreau

### Malle de Voyage 4 tiroirs

Inspiré des Malles cabines des grands voyageurs du début du 20ème siècle, Patrice Chapon a créé cette élégante malle à tiroirs garnis de ses meilleures créations chocolatées.



### Coffret 36 caraques

Toute la typicité des chocolats pure origines déclinés en caraques, et réunis dans ce coffret pour voyager au gré de la dégustation.

Ce coffret contient 36 caraques (5gr) origines : Bolivie, Brésil, Venezuela Chuao, Colombie, Fidji, Equateur Los Rios, Madagascar Millot, Nicaragua Chuno, Pérou Gran Blanco, Venezuela 100%, Tanzanie Kamili et Venezuela Porcelana.



### Tablettes Cacao Rare

Afin de préserver toutes les saveurs de ses tablettes, Patrice Chapon les a enveloppées dans un étui en aluminium, avec fermeture zip, alliant tout à la fois esthétique et efficacité.





## *Des boutiques d'artisans au charme discret*

Nulle surprise s'il a choisi ses boutiques parisiennes par affection, et non par intention. Coups de cœur d'un infatigable marcheur, toujours prêt à tomber sous le charme d'un lieu. Le premier en 2001 : une mercerie de l'avenue Mozart, dans le XVI<sup>e</sup> arrondissement. Dont les milliers de boutons, essaimés par ce « Petit Poucet rêveur », sont devenus des chocolats. Le second en 2005, pour une ancienne boucherie chevaline de la rue du Bac... qui avait du chien avec sa devanture classée. Patrice Chapon aime « s'inscrire dans une histoire », ne pas brusquer l'esprit : il gardera les poignées de la chambre froide et les billots de bois, patinés par les conversations... Et s'il rêvait d'une troisième ? Ce serait une cordonnerie, où flotte encore la chorégraphie des belles gestuelles.

Mais ne lui demandez pas la sobriété : ce généreux a horreur du vide ! Il n'a pas oublié qu'en matière de plaisir, il s'agit de « comblé »...



## **Points de vente CHOCOLAT CHAPON**

- Les grands magasins, qui nous ont fait confiance et que nous reconnaissons pour leur savoir-faire, leur professionnalisme et la qualité de leurs sélections. Ils font partie du patrimoine français du bon goût et du savoir vivre :

GALERIES LAFAYETTE "LAFAYETTE GOURMET"  
LA GRANDE EPICERIE DU BON MARCHE BETJMAN ET BARTON  
BOUTIQUES DES AEROPORT DE PARIS A ROISSY

- Dans les boutiques CHOCOLAT CHAPON :

CHAPON ET LA CHOCOLATERIE 34 rue saint Sulpice 75006 PARIS  
BAC - 69 rue du Bac 75007 PARIS • Tél. 01 42 22 95 98 (Métro ligne 12 – station Rue du Bac)  
MOZART- 52 av. Mozart 75016 PARIS • Tél. 01 42 24 05 05 (Métro ligne 9 - station Ranelagh)  
CHELLES - 31 bis av. de la Résistance 77500 CHELLES • Tél. 01 60 08 55 05 (RER ligne E – station Chelles Gournay)  
LA BOUTIQUE CURIOSITE – récemment ouverte au sein même de la fabrique de cacao - 2, rue du Valengelier, ZI la Tuilerie CHELLES 77500 • Tél. 01 64 72 43 20

- Notre site internet : [www.chocolat-chapon.com](http://www.chocolat-chapon.com)

*Suivez-nous sur Facebook - Chocolat Chapon Officiel et Twitter - @chocolatchapon*